

Menus de la cantine

Les enfants mangeant à la cantine bénéficient de repas élaborés sur place par la cuisinière et sa seconde.

Nos menus sont régulièrement vérifiés par une diététicienne afin de nous assurer de respecter l'équilibre alimentaire nécessaire aux enfants.

Des objectifs de qualité

Les menus sont établis dans le respect de la réglementation et des recommandations nationales relatives à la nutrition en restauration scolaire. L'objectif est de garantir l'équilibre nutritionnel et la diversité au sein des menus.

Les menus sont élaborés par la cuisinière, consultés régulièrement par une diététicienne. Les repas sont réalisés le jour même de la consommation.

Un code couleur est appliqué sur la présentation des menus pour visualiser les 5 principales composantes : crudités, cuidités, féculents, produits laitiers et protéines.

Garantir la sécurité et la traçabilité alimentaire

La commune de Saint-Vigor-d'Ymonville privilégie l'approvisionnement en circuit court, en produits locaux et de saison. Conformément à la loi EGALIM, les produits sont pour 20% minimum, issus de l'agriculture biologique.

Pour le circuit court, la commune travaille avec des producteurs et fournisseurs locaux concernant la viande de boeuf, la viande de veau, les volailles, les fruits et légumes, les oeufs et le poisson.

Les repas sont confectionnés sur place par le personnel afin de proposer un maximum de plats "faits-maison".